

BAB V

PENUTUP

V.1 Kesimpulan

- a. Formula pada *muffin* terdiri dari empat formula dengan formula dasar berbahan tepung terigu, gula pasir, telur, mentega, susu cair, soda kue, baking powder. Penambahan tepung kedelai pada masing-masing formula yaitu F0 sebanyak 0 g, F1 sebanyak 60 g, F2 sebanyak 80 g dan F3 sebanyak 100 g. Untuk penambahan tepung kacang kedelai di berikan 20 g di setiap formula kecuali formula kontrol (F0).
- b. Formula paling disukai panelis dan penentuan formula yang terpilih pada penelitian ini adalah F1 dengan penggunaan tepung terigu sebanyak 40 g, tepung kedelai sebanyak 60 g dan penambahan tepung kacang hijau sebanyak 20 g. Formula tersebut memiliki perkiraan kandungan protein kandungan protein 3,8 g dan serat 0,9 g per sajian (35 gram).

V.2 Saran

V.2.1 Bagi Ilmu Pengetahuan

Diperlukan penelitian lebih lanjut mengenai analisis zat gizi *muffin* substitusi tepung kedelai agar dapat diketahui kandungan gizi sesungguhnya dari *muffin* tepung kedelai dan tepung kacang hijau terutama pada kandungan protein dan serat pangan. Perlu adanya pengembangan mutu produk agar produk memiliki mutu yang lebih baik.

V.2.2 Bagi Institusi

Penelitian ini dapat dipublikasikan dan dijadikan acuan untuk penelitian selanjutnya dalam pengembangan *muffin* dan pemanfaatan tepung kedelai.

V.2.3 Bagi Masyarakat

Dapat dijadikan pertimbangan bagi masyarakat terutama para orang tua untuk anaknya agar mengkonsumsi *muffin* substitusi tepung kedelai sebagai kudapan dirumah.